

ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η Θεσσαλονίκη έχει πολλά τοπικά προϊόντα κάποια από αυτά είναι

1. Καπνιστό τυρί Θεσσαλονίκης
2. Κουλούρι Θεσσαλονίκης
3. Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης
4. Τουλούμπες Θεσσαλονίκης
5. Τρίγωνο Πανοράματος-Ελενίδης
6. Κρασιά Θεσσαλονίκης

1. Καπνιστό τυρί Θεσσαλονίκης

Το καπνιστό τυρί της Θεσσαλονίκης είναι ένα εξαιρετικό ημίσκληρο τυρί που παράγεται και καπνίζεται με τον παραδοσιακό τρόπο. Για την παραγωγή του τυριού χρησιμοποιούμε αποκλειστικά φρέσκο τοπικό αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα. Το ευχάριστο τυρί με το καπνιστό άρωμα ταιριάζει αρμονικά με έντονα πιάτα γεύσης.



2.Κουλούρι Θεσσαλονίκης

Το κουλούρι είναι έδεσμα από ψωμί και σουσάμι, με σχήμα τροχού, δηλαδή ένα σχήμα κύκλου που σχηματίζεται από ένα κυλινδρικό κομμάτι ψωμιού. Τα κουλούρια είναι ένα οικονομικό και εύκολο στην κατανάλωση έδεσμα το οποίο συνήθως πωλούν υπαίθριοι πωλητές που ονομάζονται «κουλουρτζήδες» ή «κουλουράδες». Υπάρχουν διαφορετικοί τύποι κουλουριών σε σχέση με το μέγεθος αλλά και την ποιότητα του ψωμιού. Όσον αφορά το μέγεθος υπάρχουν τα συνηθισμένα, απλά κουλούρια, με μικρή διάμετρο, τα «μεγάλα» κουλούρια, τα οποία έχουν μεγαλύτερη διάμετρο και είναι παχύτερα και τα «διπλά» κουλούρια, τα οποία αποτελούνται από δυο κυλινδρικά τμήματα πλεγμένα μεταξύ τους. Όσον αφορά την ποιότητα υπάρχουν τα ξεροψημένα, τραγανά κουλούρια, αλλά και τα μαλακά. Στην Ελλάδα αλλά και στην Τουρκία (όπου ονομάζονται "simit") είναι δημοφιλές έδεσμα το οποίο συνήθως καταναλώνεται το πρωί. Η παλιότερη αναφορά σε κουλούρι βρίσκεται το 1525 στην Κωνσταντινούπολη, ενώ σύμφωνα με τον Εβλιγιά Τσελεμπή το 1630 υπήρχαν στην πόλη περίπου 70 αρτοποιεία που παρασκεύαζαν κουλούρι. Λόγω του ότι τα κουλούρια έχουν μεγάλη επιφάνεια, χάνουν τη φρεσκάδα τους πιο γρήγορα από το ψωμί σε φρατζόλες και τα φρέσκα κουλούρια είναι ιδιαίτερα νόστιμα. Όπως και για τις μπουγάτσες της, μεγάλη φήμη για τα ιδιαίτερα νόστιμα κουλούρια της έχει αποκτήσει η Θεσσαλονίκη (κουλούρια Θεσσαλονίκης).



LINK: <https://www.youtube.com/watch?v=-Vj8lUrHaZs>

3.Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης

Στη Βόρεια Ελλάδα παραγγέλνεται συνήθως απλά σαν «μια με τυρί» ή «μια με κρέμα», μια και αποτελεί δημοφιλή πρόχειρη τροφή, και σερβίρεται κομμένη σε κομμάτια μεγέθους μπουκιάς (και, η γλυκιά, πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη ή/και κανέλλα). Εκτός από τις δύο αυτές δημοφιλείς γεύσεις, υπάρχει ακόμα μπουγάτσα με κιμά, με σπανάκι, αλλά και σκέτη (σκέτο φύλλο, χωρίς γέμιση, η οποία σερβίρεται συνήθως πασπαλισμένη με κρυσταλλική ζάχαρη). Αν και οι κάτοικοι της νοτιότερης Ελλάδας μπερδεύουν συνήθως την μπουγάτσα με τυρί με την τυρόπιτα, πρόκειται για διαφορετική συνταγή μιας και διαφέρουν στο φύλλο που χρησιμοποιείται. Στην νότια Ελλάδα δεν συναντάται με την ποικιλία που υπάρχει στην βόρεια.



LINK: <https://www.youtube.com/watch?v=VQl0MgCbo1E>

4. Τουλούμπες Θεσσαλονίκης

Η τουλούμπα (περσικά: بامیه) είναι ένα τηγανητό επιδόρπιο που βρίσκεται στην κουζίνα της Τουρκίας και στις τοπικές κουζίνες της πρώην Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Είναι ένα τηγανισμένο κυλινδρικό γλυκό εμποτισμένο με σιρόπι, παρόμοιο με το βορειοαφρικάνικο τζαλέμπι και τον ισπανικό τσούρο. Φτιάχνεται από κομμάτι ζύμης (μήκους περίπου 3 εκ.) με μικρό ωοειδές σχήμα με ραβδώσεις με τη χρήση μιας σακούλας ζαχαροπλαστικής ή πρέσας μπισκότων με κατάλληλο άκρο. Πρώτα τηγανίζεται σε χρυσαφί χρώμα και στη συνέχεια περιχύνεται με γλυκό σιρόπι όταν είναι ακόμα ζεστό. Τρώγεται κρύο.



LINK: <https://www.youtube.com/watch?v=emm-wNlacVs>

5. Τρίγωνο Πανοράματος

Το Τρίγωνο Πανοράματος ή Τρίγωνο Θεσσαλονίκης είναι κλασικό σιροπιαστό γλυκό. Θεωρείται ότι πρώτο δημιουργήθηκε από τον Ελενίδη, ο οποίος ποτέ δεν κατοχύρωσε τη συνταγή. Σήμερα υπάρχουν πολλές συνταγές οι οποίες μιμούνται αυτή την όψη και γεύση. Αποτελείται από ένα χωνάκι φύλλου κρούστας σε τριγωνικό σχήμα στο οποίο τοποθετείται κρέμα. Θεωρείται σημαντικό η κρέμα να τοποθετείται λίγο πριν την κατανάλωση ώστε να μην μαλακώνει το φύλλο.



LINK: <https://www.youtube.com/watch?v=iqfWyJTdLDM>

5.Ελενίδης

Για όποιον μένει στη Θεσσαλονίκη δεν τίθεται ζήτημα απορίας. Ένα ζαχαροπλασείο είναι ταυτισμένο με τα γλυκά τρίγωνα από λεπτό, εύθραυστο φύλλο, γεμισμένα με φρέσκια κρέμα και συνοικία προέλευσης το Πανόραμα. Εξ' ου και η ονομασία τους, η οποία σήμερα διατηρείται αναλλοίωτη σε όποια περιοχή και εάν έχουν επιχειρήσει να τα φτιάξουν. Πολλοί είναι εκείνοι που προσπάθησαν να φτιάξουν τρίγωνα Πανοράματος, ωστόσο, αυτομάτως η σύνδεση κατά την αναφορά του συγκεκριμένου γλυκίσματος, γίνεται με το επώνυμο Ελενίδης.

Για όποιον επισκέπτεται τη Θεσσαλονίκη η συγκεκριμένη επιχείρηση ταυτίζεται με το διάλειμμά του για να δοκιμάσει κάτι, που θα το αναζητήσει και την επόμενη φορά που θα επισκεφθεί τη συμπρωτεύουσα.



LINK: <https://trigonaelenidis.gr/>

6.Κρασιά Θεσσαλονίκης

Το **κρασί** (ή οίνος) είναι οινοπνευματώδες ποτό, προϊόν της [ζύμωσης](#) των [σταφυλιών](#) ή του χυμού τους ([μούστος](#)). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα ή άνθη ή σπόρους, αλλά η λέξη *κρασί* από μόνη της σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια. Το 1989 βρίσκει τη Θεσσαλονίκη, όπως και την υπόλοιπη χώρα, στο τέλος μίας μεταβατικής περιόδου για το Ελληνικό κρασί όπου πλέον από τις αρχές της δεκαετίας του '90 εκσυγχρονίζεται για να

οδηγηθεί σε νέα εποχή, της δημιουργίας, της ποιοτικής ανάπτυξης, των επώνυμων οίνων και των brand names. Είναι η εποχή όπου για πρώτη φορά επιστρέφουν από το εξωτερικό Έλληνες οινολόγοι, καταρτισμένοι και έτοιμοι πλέον να εφαρμόσουν νέες τεχνικές οινοποίησης. Πρώτοι εξ αυτών, ο Στέλιος Κεχρής και λίγο αργότερα ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, γνωστοί οινολόγοι και οινοποιοί από την περιοχή της Θεσσαλονίκης.



LINK: <https://www.youtube.com/watch?v=x8EoM2qHJDM>